

УДК 620
ББК 36-9
Т 11

Автор-составитель Е. Б. Суконкина, ст. преподаватель

Рецензенты: Л. В. Ткачева, начальник сектора по качеству
и стандартизации Гомельского облпотребсоюза;
М. Ф. Бань, канд. техн. наук, доцент Белорусского
торгово-экономического университета
потребительской кооперации

Рекомендовано к изданию научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации». Протокол № 6 от 10 июня 2014 г.

Теоретические основы товароведения (в отрасли) : пособие по подготовке к тестированию для реализации содержания образовательных программ высшего образования I ступени / авт.-сост. Е. Б. Суконкина. – Гомель : учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2015. – 100 с.

ISBN 978-985-540-279-5

Издание включает тесты по темам дисциплины. Предназначено для студентов специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализации 1-25 01 10 25 «Коммерческая деятельность и товароведение продовольственных товаров», специальности 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство» специализации 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами».

УДК 620
ББК 36-9

ISBN 978-985-540-279-5

© Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2015

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данное пособие составлено в соответствии с утвержденными программами курса и предназначено для самостоятельной подготовки студентов заочной формы получения высшего образования к тестированию.

Учебный материал, изучаемый в рамках данной дисциплины, рассматривает теоретические и методологические основы товароведения продовольственных товаров, учитывает новейшие достижения науки, техники и передового опыта, нормативно-правовое обеспечение прав и интересов потребителей, необходимость увеличения товарных ресурсов и сокращения их потерь на всех этапах товародвижения.

В результате усвоения учебной дисциплины студент приобретет необходимые знания о системах классификации и кодирования пищевых продуктов, химическом составе, пищевой ценности и полезности продовольственных товаров, современных подходах к рациональному и сбалансированному питанию, классификации упаковки, видах и формах товарной информации.

Самостоятельная работа студентов над тестами, включенными в данное пособие, должна основываться на предварительном достаточно глубоком изучении теоретического материала по всей учебной дисциплине. Такой подход позволит студентам надежно закрепить полученные знания и показать высокие результаты при тестировании.

Раздел I. ТОВАРОВЕДЕНИЕ КАК НАУКА О ТОВАРЕ. КЛАССИФИКАЦИЯ И КОДИРОВАНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Что является предметом изучения товароведения?

Варианты ответа:

- а) меновая стоимость;
- б) потребительная стоимость;
- в) мерчендайзинг;
- г) товарная структура;
- д) конкурентоспособность.

2. Как называется полезность товара, его способность удовлетворять потребности человека, общества?

Варианты ответа:

- а) пищевая ценность;
- б) потребительная стоимость;
- в) экономическая стоимость;
- г) меновая стоимость;
- д) потребительские свойства.

3. Кто является основоположниками научного товароведения?

Варианты ответа:

- а) И. П. Павлов, И. И. Мечников;
- б) Г. А. Надсон, В. Л. Омелянский;
- в) М. Я. Киттары, П. П. Петров;
- г) Л. Пастер, С. М. Виноградский;
- д) А. Я. Данилевский, М. Ф. Гамалия.

4. Каковы два основных направления в производстве продовольственных товаров для улучшения структуры питания?

Варианты ответа:

- а) обогащение микронутриентами, пищевыми волокнами;
- б) повышение энергетической ценности;
- в) снижение энергетической ценности;
- г) повышение усвояемости;
- д) увеличение сохраняемости.

5. Как называются два основных метода классификации?

Варианты ответа:

- а) административный;
- б) иерархический;
- в) фасетный;
- г) разделительный;
- д) централизованный.

6. Как называется метод классификации, при котором происходит последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки?

Варианты ответа:

- а) централизованный;
- б) административный;
- в) фасетный;
- г) разделительный;
- д) иерархический.

7. Как называется метод классификации, сочетающий иерархический и фасетный методы?

Варианты ответа:

- а) основной;
- б) базовый;
- в) комбинированный;
- г) формальный;
- д) комплексный.

8. Каковы основные признаки фасетной классификации?

Варианты ответа:

- а) формальность;
- б) одноступенчатость;
- в) альтернативность;
- г) независимость группировок;
- д) соподчиненность группировок.

9. По какому признаку определяют глубину классификации?

Варианты ответа:

- а) конечный результат;
- б) вид классифицируемого объекта;
- в) количество признаков;
- г) категория классификатора;
- д) метод кодирования.

10. Как называется метод классификации, при котором осуществляется параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки?

Варианты ответа:

- а) иерархический;
- б) административный;
- в) централизованный;
- г) фасетный;
- д) разделительный.

11. Как называется официальный документ, который представляет собой свод наименований и кодов объектов классификации?

Варианты ответа:

- а) каталог;
- б) регламент;
- в) справочник;
- г) перечень;

д) классификатор.

12. Какова длина кода по Общегосударственному классификатору промышленной и сельскохозяйственной продукции Республики Беларусь (ОКП РБ)?

Варианты ответа:

- а) девять цифровых знаков;
- б) восемь буквенно-цифровых знаков;
- в) тринадцать цифровых десятичных знаков;
- г) двенадцать цифровых знаков;
- д) девять буквенных знаков.

13. Какой метод классификации применяется в ОКП РБ?

Варианты ответа:

- а) иерархический;
- б) комбинированный;
- в) фасетный;
- г) комплексный;
- д) последовательный.

14. К какой группе товаров по учебной классификации относится чай?

Варианты ответа:

- а) вкусовым товарам;
- б) гастрономическим товарам;
- д) пищевым концентратам;
- е) полуфабрикатам;
- ж) сырью.

15. Какие из перечисленных видов пищевых продуктов относятся к группе зерномучных товаров?

Варианты ответа:

- а) пирожные, торты;
- б) зерно, макаронные изделия;

- в) печенье, пряники;
- г) мука, хлеб;
- д) сухие завтраки, чипсы.

16. Какие из перечисленных видов пищевых продуктов относятся к группе вкусовых товаров?

Варианты ответа:

- а) соль, горчица;
- б) сахар, мед;
- в) пряности, кофе;
- г) сгущенное молоко, творог;
- д) вино, минеральная вода.

17. Какие из перечисленных видов пищевых продуктов относятся к группе пищевых жиров?

Варианты ответа:

- а) маргарин;
- б) шпик свиной;
- в) сливки;
- г) масло из коровьего молока;
- д) майонезные соусы.

18. К какой группе продовольственных товаров относится сыр?

Варианты ответа:

- а) бакалейным товарам;
- б) пищевым жирам;
- в) молочным товарам;
- г) вкусовым товарам;
- д) маргариновой продукции.

19. Какие из перечисленных видов пищевых продуктов относятся к группе кондитерских товаров?

Варианты ответа:

- а) конфеты;
- б) булочки;
- в) сухари;
- г) пряники;
- д) пироги.

20. Какие из перечисленных видов пищевых продуктов относятся к группе пищевых концентратов?

Варианты ответа:

- а) кисели;
- б) кексы;
- в) сухари;
- г) печенье;
- д) кукурузные палочки.

21. Какие из перечисленных групп пищевых продуктов относятся к товарам животного происхождения?

Варианты ответа:

- а) плодоовощные;
- б) мясные;
- в) вкусовые;
- г) рыбные;
- д) кондитерские изделия.

22. Какие из перечисленных групп пищевых продуктов относятся к товарам растительного происхождения?

Варианты ответа:

- а) вкусовые;
- б) молочные;
- в) мясные;
- г) рыбные;
- д) кондитерские.

23. К какой группе по биологической классификации относятся плодоовощные товары?

Варианты ответа:

- а) гастрономическим товарам;
- б) товарам растительного происхождения;
- в) бакалейным товарам;
- г) сырьевым ресурсам;
- д) функциональным товарам.

24. Как называется номенклатура однородных товаров, объединенных общностью признаков и удовлетворяющих схожие потребности?

Варианты ответа:

- а) товарный перечень;
- б) ассортимент;
- в) прейскурант;
- г) классификация;
- д) номенклатурный перечень.

25. Как называется номенклатура товаров, вырабатываемых производственным предприятием?

Варианты ответа:

- а) производственный ассортимент;
- б) торговый ассортимент;
- в) структура ассортимента;
- г) заводской ассортимент;
- д) номенклатурный ассортимент.

26. Как называется процесс образования и присвоения кода классификационной группировке?

Варианты ответа:

- а) классификация;
- б) систематизация;
- в) описание;
- г) кодирование;
- д) градация.

27. Какие товары относятся к гастрономическим?

Варианты ответа:

- а) колбасы;
- б) соль;
- в) сахар;
- г) творог;
- д) крупа.

28. Какие товары относятся к бакалейным?

Варианты ответа:

- а) сухари;
- б) крахмал;
- в) сыр;
- г) крупа;
- д) печенье.

29. Как в соответствии с производственной классификацией называются товары, предназначенные для переработки?

Варианты ответа:

- а) сырье;
- б) полуфабрикаты;
- в) вспомогательные;
- г) неготовые;
- д) кулинарные.

30. Как называется группа продовольственных товаров, полностью готовых к употреблению?

Варианты ответа:

- а) бакалейные;
- б) полуфабрикаты;
- в) кулинарные;
- г) гастрономические;
- д) преysкурантные.

31. Как называется система знаков, принятая для образования кода?

Варианты ответа:

- а) классификатор кода;
- б) градация кода;
- в) разряд кода;
- г) алфавит кода;
- д) вид кода.

32. Какие три вида знаков обычно используют для образования алфавита кода?

Варианты ответа:

- а) геометрические фигуры;
- б) цифры;
- в) штрихи и пробелы;
- г) буквы;
- д) знаки препинания.

33. Что обозначает термин «длина кода» в системе кодирования пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) число пробелов в коде;
- б) число буквенных обозначений в коде;
- в) размер кода в единицах длины;
- г) общая структура кода;
- д) число знаков в коде.

34. Как называются два наиболее распространенных метода кодирования?

Варианты ответа:

- а) разрядный;
- б) структурный;
- в) параллельный;
- г) последовательный;
- д) контрольный.

35. Каково условное обозначение европейской системы штрихового кодирования?

Варианты ответа:

- а) EAN;
- б) ИСО;
- в) DIN;
- г) ТКП;
- д) UPC.

36. Каков наиболее распространенный тип европейского штрихового кода EAN?

Варианты ответа:

- а) EAN-18;
- б) EAN-13;
- в) EAN-15;
- г) EAN-10;
- д) EAN-6.

37. С какой целью в штриховой код вводится контрольное число?

Варианты ответа:

- а) для избежания ошибок при считывании кода;
- б) для идентификации страны-производителя товара;
- в) для оперативной передачи информации о товаре;
- г) для автоматизированного учета остатков товара;
- д) для передачи информации о товаре потребителю.

38. Из каких знаков состоит штриховой идентификационный код?

Варианты ответа:

- а) цифр, букв, штрихов;
- б) штрихов, пробелов, цифр;
- в) штрихов, цифр;
- г) цифр, букв;
- д) штрихов, пробелов, букв, цифр.

39. Какой префикс имеют товары, вырабатываемые в Республике Беларусь?

Варианты ответа:

- а) 460;
- б) 440;
- в) 477;
- г) 469;
- д) 481.

**Раздел II. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ. РАЦИОНАЛЬНОЕ
ПИТАНИЕ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ
ДОСТОИНСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Какие органические вещества входят в состав пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) углеводы;
- б) вода;
- в) жиры;
- г) минеральные вещества;
- д) витамины.

2. Какие неорганические вещества входят в состав пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) белковые соединения;
- б) вода;
- в) углеводы;
- г) кислоты;
- д) минеральные вещества.

3. Какова суточная потребность в воде для взрослого человека?

Варианты ответа:

- а) 2,5–3,0 л;
- б) не более 1,5 л;
- в) 1,0–2,0 л;
- г) 20 г на 1 кг массы тела;
- д) не менее 4 л.

4. Какие из перечисленных продуктов содержат значительное количество воды?

Варианты ответа:

- а) мука;
- б) фрукты;
- в) зерно;
- г) сушеные ягоды;
- д) рыба охлажденная.

5. Какие продукты имеют низкое содержание воды?

Варианты ответа:

- а) творог;
- б) крупа;
- в) сахар;
- г) хлеб;
- д) соль.

6. Какие из перечисленных пищевых продуктов обладают высокой гигроскопичностью?

Варианты ответа:

- а) свежие фрукты;
- б) зерно, крупа;
- в) колбасные изделия;
- г) сыр, сливочное масло;
- д) мука, крахмал.

7. В каких формах находится вода, содержащаяся в продуктах питания?

Варианты ответа:

- а) активной, неактивной;
- б) связанной, неактивной;
- в) свободной, связанной;
- г) осмотической, активной;
- д) адсорбционной, свободной.

8. В каких единицах измеряется содержание витаминов и минеральных веществ в продуктах питания?

Варианты ответа:

- а) мг %;
- б) мг/кг;
- в) мкг %;
- г) %;
- д) г/кг.

9. Какие минеральные вещества относятся к макроэлементам?

Варианты ответа:

- а) цинк;
- б) магний;
- в) кальций;
- г) натрий;
- д) железо.

10. Какие минеральные вещества относятся к микроэлементам?

Варианты ответа:

- а) йод;
- б) калий;
- в) олово;
- г) кальций;
- д) фосфор.

11. Какие продукты богаты кальцием?

Варианты ответа:

- а) картофель;
- б) рис;
- в) творог;
- г) мед;
- д) сыр.

12. Какова потребность человека в углеводах в сутки?

Варианты ответа:

- а) 50–100 г;
- б) 800–900 г;
- в) 400–500 г;
- г) 1 000 мг;
- д) 150–200 г.

13. Какое количество энергии выделяется в организме человека в процессе биологического окисления 1 г углеводов?

Варианты ответа:

- а) 4 ккал;
- б) 9 ккал;
- в) 3 ккал;
- г) 2,5 ккал;
- д) 3,2 ккал.

14. Что относится к неусвояемым углеводам (пищевым волокнам)?

Варианты ответа:

- а) пектиновые вещества;
- б) сахароза;
- в) глюкоза;
- г) клетчатка;
- д) лактоза.

15. Какие углеводы относятся к моносахаридам?

Варианты ответа:

- а) сахароза;
- б) лактоза;
- в) клетчатка;
- г) глюкоза;
- д) фруктоза.

16. Какие углеводы относятся к дисахаридам?

Варианты ответа:

- а) сахароза;
- б) фруктоза;
- в) инулин;
- г) глюкоза;
- д) лактоза.

17. Что относится к несакхароподобным высокомолекулярным полисахаридам?

Варианты ответа:

- а) крахмал;
- б) сахароза;
- в) мальтоза;
- г) фруктоза;
- д) инулин.

18. Какой пищевой продукт на 98–99% состоит из сахарозы?

Варианты ответа:

- а) мед;
- б) патока;
- в) сухофрукты;
- г) варенье;
- д) сахар.

19. Какой углевод называется виноградным сахаром?

Варианты ответа:

- а) сахароза;
- б) фруктоза;
- в) лактоза;
- г) галактоза;
- д) глюкоза.

20. Какой сахар называется инвертным?

Варианты ответа:

- а) смесь глюкозы и фруктозы в равных количествах;
- б) смесь лактозы и сахарозы (соотношение 2 к 1);
- в) патока;
- г) сироп;
- д) гликоген.

21. Какой углевод называется фруктовым сахаром?

Варианты ответа:

- а) фруктоза;
- б) сахароза;
- в) глюкоза;
- г) лактоза;
- д) галактоза.

22. Какой углевод содержится в молоке?

Варианты ответа:

- а) глюкоза;
- б) сахароза;
- в) фруктоза;
- г) лактоза;
- д) галактоза.

23. Какова суточная потребность человека в жирах?

Варианты ответа:

- а) 10–20 г;
- б) 80–100 г;
- в) 30–40 г;
- г) 50–60 г;
- д) 150–200 г.

24. Какое количество энергии выделяется в процессе биологического окисления в организме человека 1 г жира?

Варианты ответа:

- а) 9 ккал;
- б) 4 ккал;
- в) 3,75 ккал;
- г) 5 ккал;
- д) 3 ккал.

25. Какие факторы формируют пищевую ценность жиров?

Варианты ответа:

- а) наличие незаменимых аминокислот;
- б) наличие жирорастворимых витаминов;
- в) высокая энергетическая ценность;
- г) низкое содержание вредных веществ;
- д) наличие незаменимых жирных кислот.

26. Какие из перечисленных жирных кислот относятся к незаменимым непредельным (ненасыщенным) кислотам?

Варианты ответа:

- а) линолевая;
- б) линоленовая;
- в) олеиновая;
- г) арахидоновая;
- д) стеариновая.

27. Как называется процесс порчи жиров под воздействием кислорода воздуха?

Варианты ответа:

- а) гидрогенизация;
- б) денатурация;
- в) гидролиз;
- г) окисление;
- д) коагуляция.

28. Какую консистенцию имеют жиры, в составе которых преобладают насыщенные жирные кислоты?

Варианты ответа:

- а) жидкую;
- б) сметанообразную;
- в) твердую;
- г) пастообразную;
- д) кристаллическую.

29. Какова средняя суточная потребность человека в белках?

Варианты ответа:

- а) 200 г;
- б) 80–120 г;
- в) 50 г;
- г) 200–300 г;
- д) 300–400 г.

30. Как называется свойство белков свертываться и выпадать в осадок?

Варианты ответа:

- а) денатурация;
- б) синерезис;
- в) гидратация;
- г) пастеризация;
- д) гидрогенизация.

31. Как классифицируют белки в зависимости от происхождения?

Варианты ответа:

- а) на первичные и вторичные;
- б) на прямолинейные и спиральные;
- в) на природные и искусственные;
- г) на простые и сложные;
- д) на растительные и животные.

32. Как классифицируют белки в зависимости от аминокислотного состава?

Варианты ответа:

- а) на растительные и животные;
- б) на природные и искусственные;
- в) на прямолинейные и спиральные;
- г) на простые и сложные;
- д) на полноценные и неполноценные.

33. Какие белки называются полноценными?

Варианты ответа:

- а) содержащие все незаменимые аминокислоты;
- б) фибриллярные;
- в) содержащие все заменимые аминокислоты;
- г) простые;
- д) сложные.

34. Что относится к незаменимым аминокислотам?

Варианты ответа:

- а) триптофан;
- б) изолейцин;
- в) коллаген;
- г) эластин;
- д) фенилаланин.

35. К какой группе относятся белки, состоящие только из остатков аминокислот?

Варианты ответа:

- а) простым;
- б) комплексным;
- в) сложным;
- г) скелетным;
- д) водорастворимым.

36. Как называются белки, состоящие из белковой и небелковой частей?

Варианты ответа:

- а) сложные;
- б) глобулярные;
- в) фибриллярные;
- г) простые;
- д) протетические.

37. Как называются группы простых белков?

Варианты ответа:

- а) фосфопротеиды;
- б) гликопротеиды;
- в) глобулины;
- г) липопротеиды;
- д) альбумины.

38. Как называются группы сложных белков?

Варианты ответа:

- а) фосфопротеиды;
- б) глобулины;
- в) проламины;
- г) альбумины;
- д) гликопротеиды.

39. Как называются сложные биологические вещества белковой природы, изменяющие скорость химических реакций?

Варианты ответа:

- а) фосфопротеиды;
- б) ферменты;
- в) фосфатиды;
- г) стабилизаторы;
- д) альбумины.

40. К какому классу относятся ферменты, катализирующие процессы расщепления сложных органических веществ с участием воды?

Варианты ответа:

- а) оксиредуктазы;
- б) трансферазы;
- в) гидролазы;
- г) лиазы;
- д) изомеразы.

41. К какому классу относятся ферменты, катализирующие окислительно-восстановительные процессы в продуктах питания?

Варианты ответа:

- а) изомеразы;
- б) гидролазы;
- в) трансферазы;
- г) лигазы;
- д) оксиредуктазы.

42. Какие из перечисленных витаминов относятся к группе жирорастворимых?

Варианты ответа:

- а) С;
- б) К;
- в) В;

- г) D;
- д) PP.

43. Какой витамин называется токоферолом?

Варианты ответа:

- а) E;
- б) A;
- в) D;
- г) K;
- д) C.

44. Какой витамин синтезируется в организме человека из бета-каротина?

Варианты ответа:

- а) B;
- б) E;
- в) K;
- г) P;
- д) A.

45. Как называются природные пигменты, придающие желтую окраску?

Варианты ответа:

- а) хлорофиллы;
- б) каротиноиды;
- в) антоцианы;
- г) энокрасители;
- д) кармины.

46. Как называются небелковые азотистые вещества, возбуждающе действующие на центральную нервную систему?

Варианты ответа:

- а) каротиноиды;
- б) алкалоиды;
- в) антоцианы;

- г) фитонциды;
- д) катехины.

47. Как называется группа веществ растительного происхождения, губительно действующих на микроорганизмы?

Варианты ответа:

- а) каротиноиды;
- б) фитонциды;
- в) антоцианы;
- г) катехины;
- д) алкалоиды.

48. Какие органические кислоты содержатся в продуктах питания и придают им кислый вкус?

Варианты ответа:

- а) яблочная;
- б) уксусная;
- в) ортофосфорная;
- г) аминокислоты;
- д) лимонная.

49. Каково оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в суточном рационе здорового человека при соблюдении принципа сбалансированности питания?

Варианты ответа:

- а) 2 : 1 : 5;
- б) 1 : 1 : 4;
- в) 1 : 1 : 1;
- г) 5 : 10 : 1;
- д) 4 : 3 : 1.

50. Наличие каких пищевых веществ обуславливает биологическую ценность продукта?

Варианты ответа:

- а) белков;
- б) витаминов;
- в) жиров;
- г) минеральных веществ;
- д) незаменимых аминокислот.

51. Как называется способность некоторых продуктов питания оказывать влияние на органы пищеварения, сердечно-сосудистую и нервную системы человека?

Варианты ответа:

- а) пищевая ценность;
- б) физиологическая ценность;
- в) потребительская ценность;
- г) биологическая ценность;
- д) энергетическая ценность.

52. Как называется теория питания, согласно которой необходимым компонентом пищи являются не только полезные, но и балластные вещества (пищевые волокна)?

Варианты ответа:

- а) адекватного питания;
- б) рационального питания;
- в) сбалансированного питания;
- г) дифференцированного питания;
- д) целевого питания.

53. Какая теория питания отвечает современным требованиям науки о питании?

Варианты ответа:

- а) сбалансированного питания;
- б) рационального питания;
- в) раздельного питания;

- г) вегетарианство;
- д) дифференцированного питания.

Раздел III. ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Каковы общие физические свойства пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) твердость;
- б) сорбция;
- в) масса;
- г) упругость;
- д) размер.

2. Каковы специфические физические свойства пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) прочность;
- б) вязкость;
- в) масса;
- г) пластичность;
- д) форма.

3. К какой группе физических свойств относится свойство «вязкость»?

Варианты ответа:

- а) сорбционным;
- б) оптическим;
- в) структурно-механическим;
- г) теплофизическим;
- д) электрофизическим.

4. К какой группе физических свойств относится свойство «гигроскопичность»?

Варианты ответа:

- а) оптическим;
- б) сорбционным;
- в) теплофизическим;
- г) электрофизическим;
- д) структурно-механическим.

5. К какой группе физических свойств относится свойство «теплопроводность»?

Варианты ответа:

- а) оптическим;
- б) сорбционным;
- в) электрофизическим;
- г) теплофизическим;
- д) структурно-механическим.

6. К какой группе физических свойств относится свойство «пластичность»?

Варианты ответа:

- а) сорбционным;
- б) теплофизическим;
- в) структурно-механическим;
- г) электрофизическим;
- д) оптическим.

7. Как называется отношение объема продукта к его массе?

Варианты ответа:

- а) плотность;
- б) относительная плотность;
- в) объемная масса;

- г) относительная масса;
- д) абсолютная плотность.

8. Как называется масса сыпучих продуктов, занимающих объем 1 м^3 ?

Варианты ответа:

- а) насыпная;
- б) универсальная;
- в) абсолютная;
- г) эталонная;
- д) относительная.

9. Как называется группа физических свойств пищевых продуктов, характеризующаяся их способностью деформироваться под воздействием внешних сил?

Варианты ответа:

- а) оптические;
- б) электрофизические;
- в) структурно-механические;
- г) теплофизические;
- д) сорбционные.

10. Каковы структурно-механические свойства пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) насыпная масса;
- б) вязкость;
- в) оптическая активность;
- г) упругость;
- д) твердость.

11. Что характеризует прочность пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) способность к необратимым деформациям;

- б) способность к обратимым деформациям;
- в) способность сопротивляться механическому разрушению;
- г) способность к набуханию;
- д) способность к свертыванию.

12. Как называется свойство продукта восстанавливать форму в течение некоторого времени после снятия напряжения?

Варианты ответа:

- а) деформация;
- б) эластичность;
- в) упругость;
- г) адгезия;
- д) коагуляция.

13. Как называется свойство продукта необратимо деформироваться под действием внешних сил?

Варианты ответа:

- а) эластичность;
- б) упругость;
- в) мягкость;
- г) липкость;
- д) пластичность.

14. Что относится к продуктам, для которых относительная плотность является важным показателем качества?

Варианты ответа:

- а) овощи;
- б) зерно;
- в) молоко;
- г) мясо;
- д) напитки.

15. Какие из перечисленных физических свойств пищевых продуктов относятся к оптическим?

Варианты ответа:

- а) цвет;
- б) плотность;
- в) вязкость;
- г) упругость;
- д) прозрачность.

16. Какой показатель продукта характеризуется его способностью поглощать, отражать или пропускать световые лучи той или иной длины?

Варианты ответа:

- а) структура;
- б) прочность;
- в) цвет;
- г) вязкость;
- д) адгезия.

17. Какой цвет имеет продукт, отражающий лучи всего видимого спектра?

Варианты ответа:

- а) черный;
- б) белый;
- в) бесцветный;
- г) красный;
- д) зеленый.

18. Как называется оптическое свойство, характеризующееся способностью продукта пропускать свет?

Варианты ответа:

- а) рефракция;
- б) насыщенность цвета;
- в) оптическая активность;
- г) преломляемость;
- д) прозрачность.

19. Как называется способность пищевых продуктов поглощать и удерживать паро- и газообразные вещества?

Варианты ответа:

- а) пастеризация;
- б) растворение;
- в) сорбция;
- г) набухание;
- д) перемешивание.

20. Что характеризует десорбция?

Варианты ответа:

- а) процесс передачи влаги из продукта воздуху окружающей среды;
- б) процесс поглощения влаги продуктом из окружающей среды;
- в) процесс взаимного обмена влаги продукта и влаги окружающей среды;
- г) процесс искусственной дегидратации;
- д) способность к необратимой деформации.

21. Для каких продуктов характерна гигроскопичность?

Варианты ответа:

- а) карамели;
- б) зерна;
- в) молока;
- г) муки;
- д) фруктового сока.

22. Какие из перечисленных физических свойств пищевых продуктов относятся к сорбционным свойствам?

Варианты ответа:

- а) гигроскопичность;
- б) твердость;
- в) адсорбция;
- г) сыпучесть;
- д) эластичность.

23. К какой группе физических свойств пищевых продуктов относится адгезия?

Варианты ответа:

- а) структурно-механическим;
- б) теплофизическим;
- в) оптическим;
- г) сорбционным;
- д) электрофизическим.

24. Для каких продуктов питания физическое свойство «прозрачность» является важной характеристикой качества?

Варианты ответа:

- а) молока;
- б) неосветленного пива;
- в) растительного масла;
- г) сока с мякотью;
- д) осветленного сока.

25. Какие из перечисленных физических свойств пищевых продуктов относятся к электрофизическим свойствам?

Варианты ответа:

- а) теплопроводность;
- б) теплоемкость;
- в) электропроводность;
- г) температуропроводность;
- д) диэлектрическая проницаемость.

26. Для каких продовольственных товаров характерна высокая способность к самосогреванию?

Варианты ответа:

- а) моркови;
- б) репчатого лука;
- в) яблок;

- г) томатов;
- д) капусты.

27. Какие из перечисленных физических свойств пищевых продуктов относятся к теплофизическим свойствам?

Варианты ответа:

- а) теплопроводность;
- б) теплоемкость;
- в) диэлектрическая проницаемость;
- г) температуропроводность;
- д) электропроводность.

Раздел IV. КАЧЕСТВО ТОВАРОВ

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Как называется количественная или качественная характеристика одного или нескольких свойств продукции?

Варианты ответа:

- а) полезные свойства;
- б) химический состав;
- в) энергетическая ценность;
- г) нормы потребления;
- д) показатель качества.

2. Какие факторы влияют на формирование качества пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) условия и сроки хранения;
- б) сырье и технология производства;
- в) качество труда;
- г) условия реализации и транспортирования;
- д) нормы товарных потерь.

3. Какие факторы влияют на сохранение качества пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) сырье и технология производства;
- б) покупательский спрос и емкость рынка;
- в) нормы товарных потерь;
- г) упаковка;
- д) условия и сроки хранения.

4. Как называется метод оценки уровня качества, при котором сопоставляются единичные показатели исследуемого и эталонного продукта?

Варианты ответа:

- а) смешанный;
- б) сравнительный;
- в) дифференциальный;
- г) выборочный;
- д) комплексный.

5. Как называется группа показателей качества, характеризующих свойства пищевых продуктов, их основные функции и область применения?

Варианты ответа:

- а) назначения;
- б) эстетические;
- в) надежности;
- г) безопасности;
- д) экологические.

6. Как называют показатели качества пищевых продуктов, характеризующие только одно свойство?

Варианты ответа:

- а) расчетные;

- б) органолептические;
- в) определяющие;
- г) единичные;
- д) комплексные.

7. Как называют показатели качества пищевых продуктов, характеризующие несколько свойств?

Варианты ответа:

- а) расчетные;
- б) органолептические;
- в) единичные;
- г) определяющие;
- д) комплексные.

8. Как называется значение показателя качества продукции, принятое за основу при сравнительной оценке ее качества?

Варианты ответа:

- а) интегральное;
- б) номинальное;
- в) базовое;
- г) основное;
- д) сравнительное.

9. Как называется значение показателя качества, при котором устанавливается регламентированное значение «не менее»?

Варианты ответа:

- а) предельное максимальное;
- б) предельное минимальное;
- в) диапазонное;
- г) предельное отклонение;
- д) оптимальное.

10. Какое значение показателя качества устанавливается в тех случаях, когда превышение и понижение регламентированных пределов вызывает ухудшение качества?

Варианты ответа:

- а) диапазонное;
- б) предельное максимальное;
- в) оптимальное;
- г) предельное отклонение;
- д) предельное минимальное.

11. Как называются показатели и потребительские свойства, которые характеризуют полезный эффект от использования продукции по назначению и обуславливают область ее применения?

Варианты ответа:

- а) назначения;
- б) эргономические;
- в) эстетические;
- г) функциональные;
- д) интегральные.

12. Какие показатели и потребительские свойства отражают взаимодействие факторов: «среда – изделие – человек»?

Варианты ответа:

- а) эстетические;
- б) эргономические;
- в) назначения;
- г) интегральные;
- д) функциональные.

13. Какие показатели и потребительские свойства характеризуют совершенство производственного исполнения, выразительность, оригинальность?

Варианты ответа:

- а) эргономические;
- б) назначения;
- в) интегральные;
- г) функциональные;
- д) эстетические.

14. Какие показатели отражают содержание вредных примесей, вероятность излучений при хранении, транспортировании или потреблении продукции?

Варианты ответа:

- а) контаминантные;
- б) эргономические;
- в) экологические;
- г) назначения;
- д) функциональные.

15. Какие показатели и потребительские свойства отражают затраты на производство, реализацию и потребление продукции?

Варианты ответа:

- а) эстетические;
- б) экономические;
- в) назначения;
- г) интегральные;
- д) функциональные.

16. К какой группе потребительских свойств и показателей качества относятся состав и калорийность продукта?

Варианты ответа:

- а) эргономическим;
- б) экономическим;
- в) надежности;
- г) безопасности;
- д) назначения.

17. Как называется уровень качества, выше или ниже которого производить продукцию экономически нецелесообразно?

Варианты ответа:

- а) экономический;
- б) оптимальный;

- в) интегральный;
- г) функциональный;
- д) дифференциальный.

18. Какой показатель рассчитывается по формуле $U_k = Q : Q_b$, где Q – комплексный показатель оцениваемого товара, Q_b – комплексный показатель базового образца?

Варианты ответа:

- а) уровень качества;
- б) уровень конкурентоспособности;
- в) уровень дефектности;
- г) уровень надежности;
- д) уровень бездефектности.

19. Как называются дефекты, устанавливаемые визуально?

Варианты ответа:

- а) скрытые;
- б) явные;
- в) предреализационные;
- г) послереализационные;
- д) критические.

20. Какой метод расчета уровня качества используется, если оценивают все (или несколько) органолептические показатели качества?

Варианты ответа:

- а) комплексный;
- б) смешанный;
- в) выборочный;
- г) дифференциальный;
- д) совокупный.

21. Какой показатель определяется сопоставлением численных значений показателей уровня качества (технического уровня) или основных обобщенных показателей, а также стоимостных показателей изделий оцениваемого товара и базового образца?

Варианты ответа:

- а) дифференцированный показатель;
- б) комплексный показатель;
- в) сводный показатель;
- г) экономический показатель;
- д) показатель конкурентоспособности.

22. Как называется каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям?

Варианты ответа:

- а) пересортица;
- б) естественная убыль;
- в) активируемые потери;
- г) коэффициент дефектности;
- д) дефект.

23. Как подразделяют дефекты по степени их значимости?

Варианты ответа:

- а) существенные, средние, малозначительные;
- б) критические, значительные, малозначительные;
- в) крупные, средние, мелкие;
- г) значительные, малозначительные;
- д) критические, устранимые, неустраняемые.

24. Как подразделяют дефекты по возможности их устранения?

Варианты ответа:

- а) неустраняемые, малозначительные;
- б) критические, устранимые;
- в) устранимые, неустраняемые;
- г) явные, скрытые;
- д) устранимые, значительные.

25. Как называется дефект, который существенно влияет на использование продукции по назначению?

Варианты ответа:

- а) критический;
- б) производственный;
- в) предреализационный;
- г) послереализационный;
- д) значительный.

26. Как называется дефект, при наличии которого использование продукции по назначению невозможно?

Варианты ответа:

- а) критический;
- б) производственный;
- в) значительный;
- г) существенный;
- д) предреализационный.

27. Как называется дефект, не оказывающий влияния на использование продукции по назначению?

Варианты ответа:

- а) некритический;
- б) несущественный;
- в) малозначительный;
- г) средний;
- д) скрытый.

28. К какой группе дефектов относится течь упаковки молока?

Варианты ответа:

- а) неустраняемые;
- б) малозначительные;
- в) незначительные;
- г) значительные;
- д) устраняемые.

29. К какой группе дефектов относится вздутие консервов?

Варианты ответа:

- а) малозначительные;
- б) значительные;
- в) скрытые;
- г) критические;
- д) устранимые.

30. К какой группе дефектов относится штафф масла сливочного?

Варианты ответа:

- а) неустрашимые;
- б) послереализационные;
- в) устранимые;
- г) критические;
- д) производственные.

31. К какой группе дефектов относятся крупные трещины в хлебе?

Варианты ответа:

- а) предреализационные;
- б) послереализационные;
- в) значительные;
- г) скрытые;
- д) малозначительные.

32. Как называется дефект, устранение которого технически невозможно или экономически нецелесообразно?

Варианты ответа:

- а) критический;
- б) неустрашимый;
- в) брак;
- г) значительный;
- д) существенный.

33. Какие дефекты могут являться скрытыми?

Варианты ответа:

- а) продукты питания, обсемененные микроорганизмами;
- б) гнилые фрукты;
- в) консервы с ботулинусом;
- г) прогорклое масло;
- д) кислое молоко.

34. Как называется градация продукции (товаров) определенного вида по одному или нескольким показателям качества, установленная технической нормативной правовой документацией?

Варианты ответа:

- а) товарная структура;
- б) товарный сорт;
- в) ассортимент;
- г) уровень качества;
- д) номенклатура.

Раздел V. МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Как называется метод определения качества пищевых продуктов с помощью органов чувств?

Варианты ответа:

- а) комплексный;
- б) социологический;
- в) сенсорный;
- г) регистрационный;
- д) технологический.

2. Какие из перечисленных показателей качества относят к органолептическим?

Варианты ответа:

- а) вкус;
- б) консистенция;
- в) влажность;
- г) кислотность;
- д) внешний вид.

3. Как называется метод, используемый для определения таких показателей качества, как массовая доля влаги, жира?

Варианты ответа:

- а) инструментальный;
- б) профильный;
- в) потребительский;
- г) органолептический;
- д) социологический.

4. Какой метод основан на изучении мнений потребителей о товаре?

Варианты ответа:

- а) потребительский;
- б) органолептический;
- в) социологический;
- г) рыночный;
- д) аналитический.

5. Как называется совокупность единиц транспортной или потребительской упаковки, отобранных из поступившей партии для контроля качества пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) проба;
- б) выборка;
- в) образец;
- г) разбраковка;
- д) отборка.

6. Какой из перечисленных показателей является комплексным?

Варианты ответа:

- а) размер;
- б) внешний вид;
- в) пористость;
- г) консистенция;
- д) кислотность.

7. Какие органы чувств человека формируют ощущения запаха?

Варианты ответа:

- а) зрение;
- б) обоняние;
- в) пищеварение;
- г) дыхание;
- д) осязание.

8. Как называется минимальное значение вкусового вещества, вызывающее вкусовое ощущение?

Варианты ответа:

- а) порог ощущения;
- б) вкусовой минимум;
- в) вкусовое определение;
- г) вкусовой предел;
- д) минимальный вкус.

9. Какой показатель определяется с помощью органов осязания и зрения?

Варианты ответа:

- а) цвет;
- б) запах;
- в) текстура;
- г) форма;
- д) поверхность.

10. Какие показатели и свойства продуктов питания определяются с помощью органов зрения?

Варианты ответа:

- а) прозрачность;
- б) кислотность;
- в) цвет;
- г) адгезия;
- д) упругость.

11. Какие три вкуса относятся к основным?

Варианты ответа:

- а) сладкий;
- б) горький;
- в) острый;
- г) соленый;
- д) горько-соленый.

12. Как называется показатель, принимаемый за эталон при сравнительной характеристике показателей качества?

Варианты ответа:

- а) комплексный;
- б) базовый;
- в) сравнительный;
- г) определяющий;
- д) инструментальный.

13. Какой из перечисленных методов исследования качества пищевых продуктов относится к инструментальным?

Варианты ответа:

- а) титриметрический;
- б) социологический;
- в) дегустационный;
- г) статистический;
- д) ранжирования.

14. Как называются методы исследования пищевых продуктов, используемые для определения содержания в них пищевых веществ?

Варианты ответа:

- а) физиологические;
- б) экологические;
- в) химические;
- г) микробиологические;
- д) органолептические.

15. Для чего используются физиологические методы оценки качества?

Варианты ответа:

- а) для определения содержания витаминов;
- б) для определения срока годности;
- в) для определения усвояемости пищевых веществ;
- г) для определения микробиологической обсемененности;
- д) для определения содержания воды.

16. Как называются методы исследования качества пищевых продуктов, используемые для определения видов и количества микроорганизмов?

Варианты ответа:

- а) физические;
- б) химические;
- в) экологические;
- г) микробиологические;
- д) органолептические.

17. Как называется однородная продукция, выработанная одним предприятием и удостоверенная одним документом?

Варианты ответа:

- а) товарная партия;
- б) ассортимент;
- в) типовая продукция;

- г) серийная продукция;
- д) товарный ассортимент.

18. Что представляет собой объединенная проба?

Варианты ответа:

- а) часть точечной пробы;
- б) совокупность точечных проб;
- в) средний образец;
- г) комплексную пробу;
- д) аналитическую пробу.

19. Как называется часть объединенной пробы, предназначенная непосредственно для проведения оценки качества?

Варианты ответа:

- а) проба дегустационная;
- б) средняя проба;
- в) совокупная проба;
- г) оценочная проба;
- д) аналитическая проба.

20. Как называется контрольный норматив, равный максимально-му количеству дефектных единиц продукции в выборке, являющийся критерием для приемки партии?

Варианты ответа:

- а) браковочное число;
- б) альтернативное число;
- в) приемочное число;
- г) сравнительное число;
- д) нормативное число.

21. Как называется вид контроля пищевых продуктов, при котором решение о качестве принимается по результатам оценки выборки или средней пробы?

Варианты ответа:

- а) браковочный;
- б) выборочный;
- в) сплошной;
- г) приемочный;
- д) сравнительный.

22. Какие показатели качества относятся к физико-химическим?

Варианты ответа:

- а) запах;
- б) внешний вид;
- в) влажность;
- г) кислотность;
- д) прозрачность.

23. Как называются методы оценки, проводимые группой экспертов?

Варианты ответа:

- а) химические;
- б) сенсорные;
- в) физико-химические;
- г) экспертные;
- д) комплексные.

24. На чем основан приемочный контроль качества продукции?

Варианты ответа:

- а) на результатах, по которым принимается решение о ее пригодности к поставке и использованию;
- б) на результатах экспертной оценки качества;
- в) на результатах ведомственного контроля;
- г) на результатах инспекционного контроля;
- д) на результатах усиленного контроля.

25. Какой контроль качества применяется, если есть основание предполагать, что действительный уровень дефектности партии выше приемочного?

Варианты ответа:

- а) разрушающий;
- б) инспекционный;
- в) усиленный;
- г) специализированный;
- д) ведомственный.

26. В каких случаях применяется ослабленный контроль?

Варианты ответа:

- а) если есть основание предполагать, что действительный уровень дефектности партии ниже приемочного;
- б) если есть основание предполагать, что действительный уровень дефектности партии выше приемочного;
- в) если есть основание предполагать, что действительный уровень дефектности партии соответствует приемочному;
- г) если поставщик надежный;
- д) если есть документ, подтверждающий качество продукции.

27. Какой контроль применяется непосредственно на производственном предприятии отделом технического контроля?

Варианты ответа:

- а) внутрипроизводственный;
- б) ведомственный;
- в) ослабленный;
- г) приемочный;
- д) инспекционный.

28. Какие организации осуществляют ведомственный контроль?

Варианты ответа:

- а) областные санстанции;
- б) соответствующие министерства;
- в) органы госконтроля;
- г) аккредитованные лаборатории;
- д) центры стандартизации и метрологии.

29. Какой контроль осуществляется специально уполномоченными лицами для улучшения эффективности ранее выполненного контроля?

Варианты ответа:

- а) усиленный;
- б) инспекционный;
- в) выборочный;
- г) приемочный;
- д) активный.

30. В чем сущность одноступенчатого плана контроля качества?

Варианты ответа:

- а) решение о приемке принимается на основе экспертной оценки;
- б) решение о приемке принимается на основе контроля одной выборки или пробы;
- в) решение о приемке принимается на основе документа, подтверждающего качество;
- г) решение о приемке принимается на основе контроля двух проб;
- д) решение о приемке принимается на основе ослабленного контроля.

31. Как называется план контроля качества, при котором решение о приемке принимается на основе контроля двух выборок или проб?

Варианты ответа:

- а) входной;
- б) приемочный;
- в) двухступенчатый;
- г) альтернативный;
- д) многоступенчатый.

32. Каковы виды контроля продукции в зависимости от периодичности?

Варианты ответа:

- а) постоянный;
- б) летучий;

- в) регулярный;
- г) производственный;
- д) периодический.

33. Какие методы используются для органолептической оценки качества?

Варианты ответа:

- а) социологические;
- б) балльной оценки;
- в) сравнения;
- г) технологические;
- д) метод Мора.

34. На чем основан непосредственно описательный метод?

Варианты ответа:

- а) на использовании балльной шкалы;
- б) на результатах анкетирования потребителей;
- в) на оценке физико-химических показателей;
- г) на сравнении органолептических характеристик продукта с их описанием в технических нормативных правовых актах (ТНПА);
- д) на определении уровня качества.

35. Как называется метод, позволяющий придать результатам органолептической оценки числовые значения?

Варианты ответа:

- а) метод разбавления;
- б) балльный метод;
- в) дегустационный метод;
- г) непосредственно описательный метод;
- д) технологический метод.

36. Товарный сорт каких продуктов питания определяется в зависимости от результатов их балльной оценки?

Варианты ответа:

- а) масла из коровьего молока;
- б) растительных масел;
- в) полутвердых сыров;
- г) соленой рыбы;
- д) овощей.

Раздел VI. СОХРАНЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Какие наиболее распространенные физико-химические процессы возникают в пищевых продуктах при хранении?

Варианты ответа:

- а) гидролиз;
- б) десорбция;
- в) сорбция;
- г) плесневение;
- д) меланоидинообразование.

2. К какой группе процессов, протекающих при хранении продуктов питания, относится старение белков?

Варианты ответа:

- а) химическим процессам;
- б) биохимическим процессам;
- в) физико-химическим процессам;
- г) биологическим процессам;
- д) микробиологическим процессам.

3. К какой группе процессов, протекающих при хранении продуктов питания, относится засахаривание меда?

Варианты ответа:

- а) микробиологическим;
- б) химическим;
- в) физико-химическим;
- г) биохимическим;
- д) биологическим.

4. Какие дефекты пищевых продуктов возникают в результате химических процессов?

Варианты ответа:

- а) химический бомбаж консервов;
- б) меланоидинообразование;
- в) брожение;
- г) гниение;
- д) плесневение.

5. Какие продукты обладают высокой сорбирующей способностью?

Варианты ответа:

- а) йогурт;
- б) консервы;
- в) хлеб;
- г) мука;
- д) сахар.

6. Как называется биохимический процесс, протекающий под действием ферментов, содержащихся в тканях мяса убойных животных и рыбы?

Варианты ответа:

- а) брожение;
- б) автолиз;
- в) гидролиз;
- г) денатурация;
- д) десорбция.

7. Какой химический процесс наиболее активно протекает при участии кислорода воздуха?

Варианты ответа:

- а) брожение;
- б) окисление;
- в) гниение;
- г) дыхание;
- д) увядание.

8. К какому виду процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении, относят плесневение?

Варианты ответа:

- а) физическим;
- б) химическим;
- в) сорбционным;
- г) микробиологическим;
- д) физико-химическим.

9. К какому виду процессов, происходящих в пищевых продуктах при хранении, относят брожение?

Варианты ответа:

- а) химическим;
- б) сорбционным;
- в) физическим;
- г) физико-химическим;
- д) микробиологическим.

10. Как называется процесс расщепления безазотистых органических веществ под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами?

Варианты ответа:

- а) брожение;
- б) окисление;
- в) дыхание;

- г) десорбция;
- д) гниение.

11. При каком типе брожения углеводы расщепляются с образованием этилового спирта?

Варианты ответа:

- а) молочнокислом;
- б) спиртовом;
- в) уксуснокислом;
- г) пропионовокислом;
- д) маслянокислом.

12. Как называется процесс глубокого распада белков под действием ферментов гнилостных бактерий?

Варианты ответа:

- а) плесневение;
- б) брожение;
- в) гниение;
- г) гидролиз;
- д) аминокислотный распад.

13. Какие два основных фактора влияют на скорость сорбционных процессов при хранении пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) санитарное состояние складских помещений;
- б) влажность воздуха;
- в) срок годности;
- г) вид упаковки;
- д) скорость старения белков в пищевых продуктах.

14. К какому виду процессов относится дыхание, происходящее при хранении пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) биохимическим;
- б) физическим;
- в) физико-химическим;
- г) биологическим;
- д) химическим.

15. Какой тип дыхания происходит в пищевых продуктах при хранении их в среде с избытком кислорода?

Варианты ответа:

- а) анаэробное;
- б) вакуумное;
- в) модифицированное;
- г) аэробное;
- д) асептическое.

16. Что происходит при десорбции пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) испарение воды;
- б) поглощение воды;
- в) улетучивание ароматических веществ;
- г) расщепление белков;
- д) созревание.

17. Как называется состояние, при котором между относительной влажностью воздуха и влажностью продукта устанавливается равновесие?

Варианты ответа:

- а) равновесная влажность;
- б) оптимальная влажность;
- в) атмосферная влажность;
- г) точка росы;
- д) абсолютная влажность.

18. Что такое точка росы?

Варианты ответа:

- а) образование влаги на поверхности продукта;
- б) оптимальная температура и влажность воздуха при хранении;
- в) соответствие влаги, содержащейся в продукте, и влажности атмосферного воздуха;
- г) условия, при которых происходит десорбция;
- д) температура, при которой устанавливается 100%-ная относительная влажность.

19. Какие два вида вентиляции воздуха используют в складских помещениях при хранении пищевых продуктов и сырья?

Варианты ответа:

- а) принудительную;
- б) асептическую;
- в) физическую;
- г) естественную;
- д) кислородную.

20. Какой вид измененной газовой среды используют для увеличения сроков хранения пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) оптимальную газовую среду;
- б) инертную газовую среду;
- в) интенсивную газовую среду;
- г) модифицированную газовую среду;
- д) биохимическую газовую среду.

21. В чем сущность активной вентиляции?

Варианты ответа:

- а) в постоянном воздухообмене;
- б) в естественной вентиляции;
- в) в тепловой конвекции;
- г) в постоянной циркуляции воздуха при хранении товара;

д) в продувании массы товара при хранении воздушным потоком с определенной температурой, влажностью и скоростью.

22. Какие нежелательные процессы происходят в продуктах питания под действием света?

Варианты ответа:

- а) черствение хлеба;
- б) прогоркание жиров;
- в) позеленение картофеля;
- г) кристаллизация меда;
- д) ржавление металлических банок.

23. Как называется совместимость разных видов продуктов, основанная на общности их режимов при хранении, сорбционных свойствах и принципах безопасности?

Варианты ответа:

- а) товарная совместимость;
- б) режим хранения;
- в) товарное соседство;
- г) оптимальный режим хранения;
- д) складская совместимость.

24. Для каких из перечисленных продуктов необходим низкотемпературный режим хранения?

Варианты ответа:

- а) пельменей;
- б) рыбы живой;
- в) мороженого;
- г) мяса мороженого;
- д) крупы рисовой.

25. Как называется группа продуктов питания, имеющая срок годности до 72 часов?

Варианты ответа:

- а) особо скоропортящиеся продукты;
- б) скоропортящиеся продукты;
- в) быстропортящиеся продукты;
- г) продукты малого срока хранения;
- д) продукты трехсуточные.

26. Какие продукты питания нужно хранить при температуре от 4 до 6°C?

Варианты ответа:

- а) молоко пастеризованное;
- б) мясные консервы;
- в) сахар;
- г) мясо мороженое;
- д) кефир.

27. Какие продукты питания хранят при температуре, близкой к 0°C, и высокой относительной влажности воздуха 90–95%?

Варианты ответа:

- а) свежие овощи;
- б) мука;
- в) крупа;
- г) мясо мороженое;
- д) зерно.

28. Для каких продуктов питания при хранении необходимо поддерживать высокую относительную влажность воздуха?

Варианты ответа:

- а) крахмала;
- б) ягод свежих;
- в) зеленых овощей;
- г) соли;
- д) консервов.

29. Для каких продовольственных товаров при хранении необходимо поддерживать низкую относительную влажность воздуха?

Варианты ответа:

- а) свеклы свежей;
- б) рыбы мороженой;
- в) соли;
- г) груш свежих;
- д) крахмала.

30. Почему такие продукты как соль или крахмал имеют длительный срок годности?

Варианты ответа:

- а) они содержат незначительное количество кислот;
- б) они содержат незначительное количество воды;
- в) они содержат незначительное количество белков;
- г) они содержат незначительное количество витаминов;
- д) они содержат незначительное количество сахаров.

31. Какие продукты относятся к группе продуктов длительного хранения?

Варианты ответа:

- а) пастеризованное молоко;
- б) чай;
- в) консервы;
- г) охлажденное мясо;
- д) свежие ягоды.

32. Какие три фактора активизируют процесс окислительной порчи жиров при их хранении?

Варианты ответа:

- а) товарное соседство;
- б) свет;
- в) тепло;

- г) низкая температура;
- д) кислород воздуха.

33. Для каких продуктов при хранении характерен процесс старения белков и коллоидов?

Варианты ответа:

- а) макаронных изделий;
- б) овощей;
- в) муки;
- г) маргарина;
- д) конфет.

34. Какими процессами может быть обусловлено выпадение нерастворимых осадков в винах?

Варианты ответа:

- а) химическими;
- б) биохимическими;
- в) физическими;
- г) сорбционными;
- д) критическими.

35. Какие процессы, протекающие при хранении продуктов, происходят под действием ферментов?

Варианты ответа:

- а) химические;
- б) физические;
- в) физико-химические;
- г) биохимические;
- д) сорбционные.

36. Вследствие какого процесса происходит увядание яблок при хранении?

Варианты ответа:

- а) сорбции влаги;

- б) гидролитического распада;
- в) десорбции влаги;
- г) брожения;
- д) окисления.

37. На какие группы классифицируют упаковку для пищевых продуктов по назначению?

Варианты ответа:

- а) техническую и розничную;
- б) потребительскую и транспортную;
- в) текстильную и производственную;
- г) продовольственную и техническую;
- д) тара-оборудование и тара-упаковку.

38. На какие группы классифицируют упаковку для пищевых продуктов по кратности использования?

Варианты ответа:

- а) инвентарную и невозвратную;
- б) невозвратную и возвратную;
- в) многооборотную и разовую;
- г) утилизируемую и не утилизируемую;
- д) двукратную и утилизируемую.

39. Какие из перечисленных видов упаковки относятся к потребительской упаковке?

Варианты ответа:

- а) банки;
- б) тубы;
- в) мешки;
- г) контейнеры;
- д) ящики.

40. Какие из перечисленных видов упаковки для пищевых продуктов относят к транспортной?

Варианты ответа:

- а) банки;
- б) лотки;
- в) ящики;
- г) бутылки;
- д) тара-оборудование.

41. Как называется упаковка, сохраняющая форму и размер при заполнении?

Варианты ответа:

- а) полужесткая;
- б) жесткая;
- в) универсальная;
- г) стандартная;
- д) форматная.

42. Каковы виды мягкой упаковки для пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) бумажные пакеты;
- б) полистирольные стаканчики;
- в) картонные коробки;
- г) стеклянные бутылки;
- д) тканевые мешки.

43. Какие из перечисленных характеристик можно отнести к недостаткам стеклянной упаковки?

Варианты ответа:

- а) высокая хрупкость;
- б) значительная масса;
- в) механическая прочность;
- г) химическая стойкость;
- д) прозрачность.

44. Каков основной недостаток деревянной упаковки?

Варианты ответа:

- а) изотермичность;
- б) низкая теплопроводность;
- в) увлажняемость;
- г) недолговечность;
- д) экологичность.

45. К какому виду упаковки относится алюминиевая кашированная фольга?

Варианты ответа:

- а) комбинированному;
- б) металлизированному;
- в) пленкам;
- г) стретч-пленкам;
- д) универсальному.

46. Каковы основные достоинства полимерных упаковок?

Варианты ответа:

- а) низкая стоимость;
- б) легкость;
- в) теплостойкость;
- г) увлажняемость;
- д) химическая безопасность.

47. Каковы основные недостатки полимерных упаковок?

Варианты ответа:

- а) экономическая неэффективность;
- б) миграция химических веществ из упаковки в продукт питания;
- в) негерметичность;
- г) нанесение вреда окружающей среде при утилизации;
- д) негигиеничность.

48. Как называется упаковка, обеспечивающая непроницаемость газов, паров и жидкостей?

Варианты ответа:

- а) изотермическая;
- б) герметичная;
- в) полимерная;
- г) ламинированная;
- д) кашированная.

49. Какой вид упаковки относится к полужесткой?

Варианты ответа:

- а) металлические контейнеры;
- б) полимерные пакеты;
- в) бумажные пакеты;
- г) картонные коробки;
- д) фанерные ящики.

50. К какой упаковке по способности сохранять форму относятся металлические банки?

Варианты ответа:

- а) полужесткой;
- б) высокожесткой;
- в) полумягкой;
- г) жесткой;
- д) средней жесткости.

51. Как называется упаковка, которая сохраняет свою форму лишь при незначительном нагружении продуктом?

Варианты ответа:

- а) полужесткая;
- б) мягкая;
- в) средней мягкости;
- г) средней жесткости;
- д) полумягкая.

52. Что означает термин «экологичность упаковки»?

Варианты ответа:

- а) способность при использовании и утилизации не наносить существенного вреда окружающей среде;
- б) возможность многократного использования;
- в) возможность переработки и использования для новых видов упаковки;
- г) способность длительно сохранять качество и безопасность продукта;
- д) изотермичность и герметичность.

53. Как называется способность одной упаковки одного вида заменить упаковки другого вида?

Варианты ответа:

- а) взаимозаменяемость;
- б) совместимость;
- в) унификация;
- г) надежность;
- д) эффективность.

54. Какое свойство упаковки определяется ее стоимостью, ценой эксплуатации и утилизации?

Варианты ответа:

- а) экономическая эффективность;
- б) экологичность;
- в) надежность;
- г) универсальность;
- д) экологическая эффективность.

Раздел VII. ПОТЕРИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. На какие подгруппы подразделяют товарные потери по виду утраченных характеристик товара?

Варианты ответа:

- а) количественные;
- б) качественные;
- в) специализированные;
- г) централизованные;
- д) транспортные;

2. Какие виды товарных потерь относятся к количественным?

Варианты ответа:

- а) деформация товара;
- б) уменьшение массы;
- в) ухудшение вкуса;
- г) уменьшение объема;
- д) изменение цвета.

3. Какие виды товарных потерь относятся к качественным?

Варианты ответа:

- а) плесневение;
- б) уменьшение массы;
- в) механические повреждения;
- г) прогоркание;
- д) уменьшение объема.

4. На какие виды подразделяют количественные товарные потери в зависимости от причин их возникновения?

Варианты ответа:

- а) предреализационные потери;
- б) естественная убыль;
- в) технологическая убыль;
- г) материальные потери;
- д) комплексные потери.

5. Что такое естественная убыль?

Варианты ответа:

- а) уменьшение массы пищевых продуктов при сохранении качества, вызываемое проявлением их естественных свойств;
- б) уменьшение массы пищевых продуктов, вызываемое небрежным обращением с товаром;
- в) уменьшение массы пищевых продуктов, вызываемое нарушением правил транспортирования;
- г) уменьшение количества продукта в результате технологической предреализационной подготовки;
- д) ухудшение качества продукта в результате изменений, протекающих при хранении.

6. Какой процесс является причиной возникновения предреализационных потерь?

Варианты ответа:

- а) транспортирование;
- б) подготовка к продаже;
- в) вторичная переработка;
- г) прогнозирование;
- д) изготовление.

7. Какие виды потерь относятся к естественной убыли?

Варианты ответа:

- а) деформация;
- б) бой стеклянной тары;
- в) шпагат, удаляемый с колбас;
- г) распыл;
- д) усушка.

8. Какие виды количественных потерь относятся к предреализационным?

Варианты ответа:

- а) розлив при перекачке жидких продуктов;

- б) раскрошка при рубке мяса;
- в) зачистка монолита сливочного масла;
- г) впитывание жидкости в упаковку;
- д) испарение влаги из продукта.

9. Какие виды нормируемых потерь относятся к технологическим отходам, образующимся при подготовке и реализации товаров?

Варианты ответа:

- а) распыл при фасовке муки;
- б) шпагат, удаляемый с колбас;
- в) зачистка монолита сливочного масла;
- г) распыл сухого молока;
- д) удаление загнивших овощей.

10. Как называются товарные потери, если они списываются в пределах установленных норм?

Варианты ответа:

- а) материальные;
- б) лимитируемые;
- в) фактические;
- г) нормируемые;
- д) актируемые.

11. Как называются товарные потери, оформляемые в актах установленной формы и списывающиеся по фактическим размерам?

Варианты ответа:

- а) расходные;
- б) документируемые;
- в) актируемые (ненормируемые);
- г) балансовые;
- д) нормируемые.

12. Каковы причины возникновения ненормируемых (актируемых) товарных потерь?

Варианты ответа:

- а) нарушение режимов хранения;
- б) технологические отходы;
- в) небрежное обращение с товаром;
- г) нарушение правил транспортировки;
- д) бой стеклянной тары с пищевыми продуктами.

13. Какие товарные потери относятся к нормируемым?

Варианты ответа:

- а) потери из-за небрежного обращения с товаром;
- б) бой товаров вследствие их хрупкости;
- в) порча товаров вследствие микробиологических повреждений;
- г) естественная убыль;
- д) технологические отходы, возникающие при подготовке товара к реализации.

14. К какому виду товарных потерь относится естественная убыль?

Варианты ответа:

- а) предреализационным;
- б) актируемым;
- в) технологическим;
- г) нормируемым;
- д) балансовым.

15. Какие товарные потери относятся к ненормируемым (актируемым)?

Варианты ответа:

- а) потери, на которые нормы не установлены;
- б) усушка;
- в) технологические потери, связанные с подготовкой товаров к продаже;
- г) бой порожней стеклянной посуды;
- д) сверхнормативные потери.

16. Какой вид естественной убыли связан с впитыванием жидкой фракции продукта в упаковку?

Варианты ответа:

- а) усушка;
- б) утечка;
- в) розлив;
- г) таяние;
- д) просачивание.

17. Для каких продуктов питания характерна такая потеря как усушка?

Варианты ответа:

- а) мясо;
- б) консервы;
- в) соки;
- г) молоко;
- д) сыр.

18. Какой вид естественной убыли возникает вследствие утраты части продукта в виде легких пылевидных частиц при фасовке и взвешивании?

Варианты ответа:

- а) утруска;
- б) испарение;
- в) распыл;
- г) усушка;
- д) раскрошка.

19. Какой вид естественной убыли может возникнуть при фасовке крахмала в магазине?

Варианты ответа:

- а) усушка;
- б) утруска;
- в) технологические потери;
- г) распыл;
- д) предреализационные потери.

20. Какой вид естественной убыли характерен для жидких и вязких продуктов при их отпуске и перекачке?

Варианты ответа:

- а) розлив;
- б) усушка;
- в) таяние;
- г) просачивание;
- д) утечка.

21. В каких случаях естественная убыль не определяется?

Варианты ответа:

- а) если упаковка не повреждена;
- б) если товар поступил по количеству, а не по массе;
- в) если при приемке не выявлено нарушений по качеству;
- г) если при приемке не выявлено расхождений по количеству;
- д) если товар в герметической упаковке.

22. Какие виды ненормируемых товарных потерь списываются по актам в размерах, установленных фактически?

Варианты ответа:

- а) потери при подготовке товара к реализации;
- б) потери в результате нарушения требований ТНПА;
- в) потери в результате повреждения тары;
- г) потери вследствие зачистки сливочного масла;
- д) потери в результате разлива жидких товаров.

23. Какой вид количественных потерь не относится к естественной убыли пищевых продуктов?

Варианты ответа:

- а) распыл;
- б) бой стеклянных банок с пищевыми товарами;
- в) усушка;
- г) розлив;
- д) утечка.

24. Каковы виды технологических потерь, связанных с подготовкой отдельных товаров к продаже?

Варианты ответа:

- а) бой яиц;
- б) отходы при машинной нарезке мясoproдуктов;
- в) отходы от зачистки сливочного масла (удаление штаффа);
- г) отходы при удалении из партии загнивших овощей;
- д) бой стеклянной тары.

25. К какой группе товарных потерь относится бой порожней стеклянной посуды?

Варианты ответа:

- а) ненормируемые;
- б) нормируемые;
- в) актируемые;
- г) сверхнормативные;
- д) естественная убыль.

26. К какой группе нормируемых предреализационных потерь относят удаляемый шпaгaт с продуктов из мяса?

Варианты ответа:

- а) неликвидные потери;
- б) естественная убыль;
- в) ликвидные потери;
- г) актируемые потери;
- д) транспортные потери.

27. Какие товарные потери относятся к неликвидным?

Варианты ответа:

- а) голова осетровых рыб;
- б) штафф сливочного масла;
- в) упаковочные материалы;
- г) крошка кондитерских изделий;
- д) концы оболочек колбас.

28. Какие товарные потери относятся к ликвидным?

Варианты ответа:

- а) голова осетровых рыб;
- б) крошка кондитерских изделий;
- в) упаковочные материалы;
- г) концы оболочек колбас;
- д) потери от зачистки монолита сливочного масла.

29. Какие меры по сокращению товарных потерь относят к технологическим?

Варианты ответа:

- а) регулярный контроль качества;
- б) материальное стимулирование работников;
- в) профессиональное обучение кадров;
- г) штрафные санкции;
- д) создание оптимальных режимов хранения.

30. Какие факторы учитывают при определении размера естественной убыли товаров при их реализации в розничной торговой сети?

Варианты ответа:

- а) период и длительность хранения;
- б) количество реализованного товара;
- в) вид продукта;
- г) вид упаковки и номинальную массу;
- д) площадь торговой организации.

Раздел VIII. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. Как называются два способа взаимодействия продукта с охлаждающей средой при замораживании?

Варианты ответа:

- а) физический;
- б) контактный;
- в) бесконтактный;
- г) биологический;
- д) химический.

2. К каким методам консервирования относят пастеризацию?

Варианты ответа:

- а) химическим;
- б) физическим;
- в) микробиологическим;
- г) биохимическим;
- д) физико-химическим.

3. Что такое охлаждение?

Варианты ответа:

а) способ консервирования низкими температурами, при котором температура обработки продукта близка к криоскопической, но выше точки замерзания;

б) способ консервирования низкими температурами, при котором температура продукта составляет не выше -8°C ;

в) способ консервирования низкими температурами, при котором температура продукта составляет не выше -6°C ;

г) способ консервирования низкими температурами, при котором температура продукта составляет не выше -4°C ;

д) способ консервирования низкими температурами, при котором температура обработки продукта близка к криоскопической, но ниже точки замерзания.

4. Как называется способ консервирования низкими температурами, при котором практически вся вода, содержащаяся в продукте, переходит в кристаллическое состояние?

Варианты ответа:

- а) тиндализация;
- б) вакуумирование;
- в) сублимация;
- г) замораживание;
- д) охлаждение.

5. К каким методам консервирования относят консервирование с помощью сахара или соли?

Варианты ответа:

- а) биологическим;
- б) физико-химическим;
- в) комбинированным;
- г) биохимическим;
- д) специальным.

6. К каким методам консервирования относят консервирование с помощью ультразвука?

Варианты ответа:

- а) биохимическим;
- б) специальным;
- в) физическим;
- г) химическим;
- д) комбинированным.

7. К каким методам консервирования относят консервирование с помощью этилового спирта?

Варианты ответа:

- а) биохимическим;
- б) физико-химическим;
- в) комбинированным;
- г) химическим;
- д) физическим.

8. К каким методам консервирования относят сушку?

Варианты ответа:

- а) биохимическим;
- б) физико-химическим;
- в) химическим;
- г) комбинированным;
- д) физическим.

9. Какой из перечисленных способов консервирования относится к биохимическим методам?

Варианты ответа:

- а) квашение;
- б) пастеризация;
- в) сушка;
- г) замораживание;
- д) стерилизация.

10. Какие из перечисленных методов консервирования пищевых продуктов относятся к физико-химическим методам?

Варианты ответа:

- а) пастеризация;
- б) сушка;
- в) охлаждение;
- г) посол;
- д) замораживание.

11. К каким методам консервирования относят квашение?

Варианты ответа:

- а) химическим;
- б) физическим;
- в) микробиологическим;
- г) специальным;
- д) биохимическим.

12. В каких условиях происходит сублимационная сушка?

Варианты ответа:

- а) повышенной влажности;
- б) пониженной влажности;
- в) пониженной температуры;
- г) глубокого вакуума;
- д) в газовой среде.

13. Как называется замораживание с помощью жидкого азота?

Варианты ответа:

- а) сублимационное;
- б) криоскопическое;
- в) быстрое;
- г) криогенное;
- д) мокрое.

14. Как называется способ консервирования высокими температурами, при котором погибает как вегетативная, так и споровая микрофлора?

Варианты ответа:

- а) копчение;
- б) стерилизация;
- в) вакуумирование;
- г) квашение;
- д) пастеризация.

15. В чем заключается сущность тиндализации?

Варианты ответа:

- а) в многократной тепловой обработке с определенными интервалами в чередовании стерилизации и пастеризации;
- б) в предварительном частичном обезвоживании продукта;
- в) в длительной тепловой обработке при пониженной температуре;
- г) в тепловой обработке в условиях повышенной влажности;
- д) в тепловой обработке в условиях модифицированной газовой

среды.

16. Как называется тепловая обработка продукта при температуре ниже 100°C?

Варианты ответа:

- а) стерилизация;
- б) ультрапастеризация;
- в) тиндализация;
- г) копчение;
- д) пастеризация.

17. Как называется тепловая обработка продукта при температуре выше 100°C?

Варианты ответа:

- а) тиндализация;
- б) стерилизация;
- в) копчение;
- г) пастеризация;
- д) асептирование.

18. Какие продукты питания подвергают стерилизации?

Варианты ответа

- а) консервы;
- б) рыбные пресервы;
- в) мед;
- г) молоко;
- д) копченую рыбу.

19. Какой из перечисленных методов консервирования относится к химическим методам?

Варианты ответа:

- а) замораживание;
- б) пастеризация;

- в) маринование;
- г) квашение;
- д) копчение.

20. К каким методам консервирования относят копчение?

Варианты ответа:

- а) химическим;
- б) биохимическим;
- в) физическим;
- г) комбинированным;
- д) естественным.

21. Какой способ копчения позволяет сократить в готовой продукции содержание вредных веществ?

Варианты ответа:

- а) горячий;
- б) полугорячий;
- в) холодный;
- г) мокрый;
- д) сухой.

22. При какой температуре производится холодное копчение?

Варианты ответа:

- а) до $+40^{\circ}\text{C}$;
- б) до $+10^{\circ}\text{C}$;
- в) до $+80^{\circ}\text{C}$;
- г) до 0°C ;
- д) до $+20^{\circ}\text{C}$.

23. Какую органическую кислоту используют в качестве консервирующего вещества при мариновании?

Варианты ответа:

- а) уксусную;

- б) бензойную;
- в) молочную;
- г) аскорбиновую;
- д) лимонную.

24. Какой способ сушки применяется для жидких продуктов, находящихся в мелкодисперсном состоянии?

Варианты ответа:

- а) распылительная;
- б) сублимационная;
- в) вакуумная;
- г) естественная;
- д) кондуктивная.

25. Какой способ консервирования основан на обезвоживании продукта?

Варианты ответа:

- а) замораживание;
- б) копчение;
- в) соление;
- г) маринование;
- д) сушка.

26. Какой способ сушки позволяет получить продукт с более высокими потребительскими свойствами?

Варианты ответа:

- а) солнечная сушка;
- б) теневая сушка;
- в) естественная сушка;
- г) распылительная сушка;
- д) сублимационная сушка.

27. Как называется способ сушки, основанный на непосредственном контакте жидкого продукта с нагретой поверхностью?

Варианты ответа:

- а) естественная сушка;
- б) кондуктивная сушка;
- в) солнечная сушка;
- г) теневая сушка;
- д) сублимационная сушка.

28. При каком способе сушки горячий воздух продувается через слой измельченного продукта, который приходит в полувзвешенное состояние?

Варианты ответа:

- а) сублимационной сушке;
- б) дегидрофрижировании;
- в) сушке в кипящем слое;
- г) распылительной сушке;
- д) диэлектрической сушке.

29. Какой способ сушки основан на использовании энергии токов высоких и сверхвысоких частот?

Варианты ответа:

- а) кондуктивная сушка;
- б) радиационная сушка;
- в) сушка в виброкипящем слое;
- г) диэлектрическая сушка;
- д) сублимационная сушка.

30. Какие добавки применяют при консервировании с помощью химических методов?

Варианты ответа:

- а) консерванты;
- б) усилители вкуса;
- в) красители;
- г) ароматизаторы;
- д) загустители.

31. При каком способе консервирования наиболее полно сохраняется исходный химический состав продукта?

Варианты ответа:

- а) сушке;
- б) копчении;
- в) посоле;
- г) охлаждении;
- д) мариновании.

32. Какие условия должны соблюдаться при асептическом консервировании?

Варианты ответа:

- а) пониженная температура;
- б) стерильность;
- в) пониженная влажность;
- г) повышенная влажность;
- д) пониженная температура и повышенная влажность.

33. Каков возможный способ снижения затрат на криогенное замораживание?

Варианты ответа:

- а) предварительный посол сырья;
- б) комбинирование криогенного и традиционного замораживания;
- в) предварительная пастеризация сырья;
- г) формование замораживаемого продукта в виде блока;
- д) инактивация ферментов и микроорганизмов в сырье.

34. Какие методы консервирования относятся к физическим?

Варианты ответа:

- а) охлаждение;
- б) копчение;
- в) посол;
- г) пастеризация;
- д) сушка.

35. К каким методам консервирования относят диэлектрическую

сушку?

Варианты ответа:

- а) химическим;
- б) физическим;
- в) физико-химическим;
- г) биохимическим;
- д) специальным.

36. К каким методам относят консервирование, основанное на применении сульфитации?

Варианты ответа:

- а) биохимическим;
- б) физико-химическим;
- в) химическим;
- г) комбинированным;
- д) физическим.

37. В чем заключается сущность сульфитации?

Варианты ответа:

- а) в обработке продукта сернистой кислотой и ее солями, сернистым ангидридом;
- б) в добавлении аскорбиновой кислоты;
- в) в дегидрофрижировании;
- г) в осмотическом обезвоживании;
- д) в добавлении в продукт токоферолов.

38. С какими целями проводится сульфитация?

Варианты ответа:

- а) сохранение цвета продукта;
- б) сокращение потерь аскорбиновой кислоты;
- в) подавление дрожжей, плесеней и бактерий, снижение стоимости продукции;
- г) ускорение сушки;
- д) уменьшение стоимости готового продукта.

39. К каким методам относят консервирование, основанное на применении консервантов?

Варианты ответа:

- а) химическим;
- б) биохимическим;
- в) физико-химическим;
- г) комбинированным;
- д) физическим.

Раздел IX. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТОВАРА

Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.

1. С каким принципом связано требование достаточности товарной информации?

Варианты ответа:

- а) информационной открытости сведений о товаре;
- б) достоверности товарной информации;
- в) доступности товарной информации;
- г) рациональной информационной насыщенности;
- д) правдивости и объективности сведений о товаре.

2. С каким принципом связано требование доступности товарной информации?

Варианты ответа:

- а) информационной открытости сведений о товаре;
- б) достаточности товарной информации;
- в) достоверности товарной информации;
- г) рациональной информационной насыщенности;
- д) правдивости и объективности сведений о товаре.

3. С каким принципом связано требование достоверности товарной

информации?

Варианты ответа:

- а) информационной открытости сведений о товаре;
- б) достаточности товарной информации;
- в) доступности товарной информации;
- г) рациональной информационной насыщенности;
- д) правдивости и объективности сведений о товаре.

4. Как называются сведения о товаре, предназначенные для субъектов коммерческой деятельности?

Варианты ответа:

- а) товарная информация;
- б) товарная классификация;
- в) торговое кодирование;
- г) товарная идентификация;
- д) товарная компьютеризация.

5. Каковы виды товарной информации в зависимости от назначения?

Варианты ответа:

- а) дифференциальная;
- б) коммерческая;
- в) потребительская;
- г) общегосударственная;
- д) стандартная.

6. К какому виду товарной информации относят сведения о пищевой ценности товара?

Варианты ответа:

- а) условной;
- б) потребительской;
- в) основополагающей;
- г) коммерческой;
- д) транспортной.

7. К какому виду товарной информации относят основные сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и

предназначенные для всех субъектов рыночных отношений?

Варианты ответа:

- а) условной;
- б) основополагающей;
- в) потребительской;
- г) коммерческой;
- д) транспортной.

8. Как называется информация, которую изготовитель или упаковщик наносит на упаковку?

Варианты ответа:

- а) кодирование;
- б) клеймение;
- в) маркировка;
- г) реклама;
- д) ценник.

9. К какому виду товарной информации относят сведения о виде и наименовании товара?

Варианты ответа:

- а) потребительской;
- б) коммерческой;
- в) базовой;
- г) стандартной;
- д) основополагающей.

10. К какому виду товарной информации относят сведения о кодах товаров по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности?

Варианты ответа:

- а) потребительской;
- б) базовой;
- в) коммерческой;
- г) стандартной;

д) основополагающей.

11. К какому виду товарной информации относят сведения о составе продукта?

Варианты ответа:

- а) потребительской;
- б) коммерческой;
- в) базовой;
- г) основополагающей;
- д) качественной.

12. К какому виду товарной информации относят сведения о сроке годности товара?

Варианты ответа:

- а) стандартной;
- б) основополагающей;
- в) потребительской;
- г) коммерческой;
- д) базовой.

13. К какому виду товарной информации относят сведения о сорте товара?

Варианты ответа:

- а) стандартной;
- б) потребительской;
- в) коммерческой;
- г) базовой;
- д) основополагающей.

14. К какому виду товарной информации относят штриховое кодирование?

Варианты ответа:

- а) стандартной;
- б) коммерческой;
- в) основополагающей;
- г) потребительской;

д) базовой.

15. Как называется товарная информация, содержащая сведения, предназначенные для поставщиков, покупателей, но малодоступная потребителям?

Варианты ответа:

- а) потребительская;
- б) коммерческая;
- в) дополнительная;
- г) закрытая;
- д) основополагающая.

16. Каковы виды носителей производственной маркировки?

Варианты ответа:

- а) товарный чек;
- б) кольеретка;
- в) ярлык;
- г) товарный ценник;
- д) кассовый чек.

17. Носителями какой маркировки являются этикетки?

Варианты ответа:

- а) торговой;
- б) коммерческой;
- в) базовой;
- г) стандартной;
- д) производственной.

18. Каковы основные функции маркировки?

Варианты ответа:

- а) информационная;
- б) идентифицирующая;
- в) мотивационная;
- г) защитная;

д) эргономическая.

19. Как называется разновидность этикетки, наклеивающаяся на горлышко бутылок?

Варианты ответа:

- а) кольеретка;
- б) вкладыш;
- в) ярлык;
- г) бандероль;
- д) контрэтикетка.

20. Как называются условные обозначения, предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара?

Варианты ответа:

- а) маркировка;
- б) знаки соответствия;
- в) информационные знаки;
- г) штриховой идентификационный код;
- д) экологические знаки.

21. Как называются знаки, предназначенные для информации об экологической чистоте товара или упаковки?

Варианты ответа:

- а) компонентные;
- б) безопасности;
- в) экологические;
- г) эргономические;
- д) манипуляционные.

22. Как называются обозначения, с помощью которых можно отличить пищевые продукты одних производителей от однородных пищевых продуктов других производителей?

Варианты ответа:

- а) товарные знаки;

- б) манипуляционные знаки;
- в) знаки соответствия;
- г) регистрационные знаки;
- д) эксплуатационные знаки.

23. Какие информационные знаки предназначены для идентификации изготовителя товаров?

Варианты ответа:

- а) знаки соответствия;
- б) фирменные знаки;
- в) компонентные знаки;
- г) знаки качества;
- д) манипуляционные знаки.

24. О чем информируют манипуляционные знаки?

Варианты ответа:

- а) о способах обращения с товаром;
- б) об экологической безопасности;
- в) о возможности утилизации упаковки;
- г) о сертификации продукции;
- д) о пищевых добавках.

25. Какой из представленных символов используют для обозначения компонентных знаков?

Варианты ответа:

- а) DIN;
- б) E;
- в) СТБ;
- г) Р;
- д) ИСО.

26. К какой группе знаков относят знак, подтверждающий, что продукция декларирована?

Варианты ответа:

- а) экологическим;
- б) товарным;
- в) соответствия;
- г) компонентным;
- д) манипуляционным.

27. Какие изображения используются в качестве престижных фирменных знаков?

Варианты ответа:

- а) изображения логотипов товарных знаков производителей;
- б) изображения призов;
- в) изображения медалей;
- г) изображения знаков соответствия;
- д) изображения экологических знаков.

28. О чем информируют компонентные знаки?

Варианты ответа:

- а) об экологической безопасности;
- б) о возможности утилизации упаковки;
- в) о сертификации продукции;
- г) о пищевых добавках;
- д) о декларировании продукции.

29. К какой группе информационных знаков относится знак «Осторожно. Хрупкое»?

Варианты ответа:

- а) товарным;
- б) компонентным;
- в) экологическим;
- г) манипуляционным;
- д) соответствия.

30. На какие группы подразделяют знаки страны происхождения товара?

Варианты ответа:

- а) национальные;
- б) международные;
- в) межрегиональные;
- г) корпоративные;
- д) компонентные.

31. К какой группе информационных знаков относится знак, информирующий о возможности утилизации упаковки?

Варианты ответа:

- а) экологическим;
- б) компонентным;
- в) манипуляционным;
- г) фирменным;
- д) качественным.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТОВ

Раздел I. 1б; 2б; 3в; 4а, в; 5б, в; 6д; 7в; 8б, г; 9в; 10г; 11д; 12 а; 13а; 14а; 15б, г; 16а, в, д; 17а, д; 18в; 19а, г; 20а, д; 21б, г; 22а, д; 23б; 24б; 25а; 26г; 27а, г; 28б, г; 29а; 30г; 31г; 32б, в, г; 33д; 34в, г; 35а; 36б; 37а; 38б; 39д.

Раздел II. 1а, в, д; 2б, д; 3а; 4б, д; 5б, в, д; 6д; 7в; 8а, в; 9в, г; 10а, в; 11в, д; 12в; 13а; 14а, г; 15г, д; 16а, д; 17а, д; 18д; 19д; 20а; 21а; 22г; 23б; 24а; 25б, в, д; 26а, г; 27г; 28в; 29б; 30а; 31д; 32д; 33а; 34а, б, д; 35а; 36а; 37в, д; 38а, д; 39б, 40в; 41д; 42б, г; 43а; 44д; 45б; 46б; 47б; 48а, б, д; 49б; 50б, г, д; 51б; 52а; 53б.

Раздел III. 1в, д; 2а, б, г; 3в; 4б; 5г; 6в; 7а; 8а; 9в; 10б, г, д; 11в; 12б; 13а; 14в, д; 15а, д; 16в; 17б; 18д; 19в; 20а; 21а, г; 22а, в; 23а; 24в, д; 25в, д; 26б; 27а, в, г.

Раздел IV. 1д; 2б, в; 3г, д; 4в; 5а; 6г; 7д; 8в; 9б; 10а; 11а; 12б; 13д; 14в; 15б; 16д; 17б; 18а; 19б; 20а; 21д; 22д; 23а; 24в, 25д; 26а; 27в; 28а; 29г; 30в; 31в; 32б; 33а, в; 34б.

Раздел V. 1в; 2а, б, д; 3а; 4в; 5б; 6б; 7б; 8а; 9в; 10а, в; 11а, б, г; 12б; 13а; 14в; 15в; 16г; 17а; 18б; 19б; 20в; 21б; 22в, г; 23г; 24а, 25в; 26а; 27а; 28б; 29б; 30б; 31в; 32а, б, д; 33б, в; 34г; 35б; 36а, в.

Раздел VI. 1б, в; 2в; 3в; 4а, б; 5г, д; 6б; 7б; 8г; 9д; 10а; 11б; 12в; 13б, г; 14б; 15г; 16а; 17а; 18д; 19а, г; 20г; 21д; 22б, в; 23в; 24а, в, г; 25а; 26а, д; 27а; 28б, в; 29в, д; 30б; 31б, в; 32б, в, д; 33а, в; 34а; 35г; 36в; 37б; 38в, 39а, б; 40в, д; 41б; 42а, д; 43а, б; 44в; 45а; 46а, б; 47б; 48б; 49г; 50г; 51а; 52а, 53а; 54а.

Раздел VII. 1а, б; 2б, г; 3а, в, г; 4а, б; 5а; 6б; 7б, г, д; 8б, в; 9б, в; 10г; 11в; 12а, в, г; 13б, г, д; 14г; 15а, д; 16б; 17а, д; 18в; 19г; 20а; 21б, д; 22б, в; 23б; 24б, в; 25б; 26а; 27в, д; 28а, б, д; 29а, д; 30б, в, д.

Раздел VIII. 1б, в; 2б; 3а; 4г; 5б; 6в; 7г; 8б; 9а; 10б, г; 11д; 12г; 13г; 14б; 15а; 16д; 17б; 18а, г; 19в; 20г; 21г; 22а; 23а; 24а; 25д; 26д; 27б; 28в; 29г; 30а; 31г; 32б; 33б; 34а, г; 35б; 36в; 37а; 38а, б, в; 39а.

Раздел IX. 1г; 2а; 3д; 4а; 5б, в; 6б; 7б; 8в; 9д; 10в; 11а; 12б; 13д; 14б; 15б; 16б, в; 17д; 18а, б, в; 19а; 20в; 21в; 22а; 23б; 24а; 25б; 26в;

27б, в; 28г; 29г; 30а, б; 31а.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Колесник, А. А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров / А. А. Колесник, Л. Г. Елизарова. – М. : Экономика, 1990. – 286 с.

Николаева, М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы : учеб. / М. А. Николаева. – М. : Норма, 1998. – 283 с.

Теоретические основы товароведения и экспертиза товаров : учеб. пособие / Л. А. Галун [и др.]. – Минск : ИВЦ Минфина, 2007. – 352 с.

Дополнительная литература

Булдаков, А. С. Пищевые добавки : справочник / А. С. Булдаков. – М. : ДеЛи Принт, 2003. – 436 с.

Витол, И. С. Экологические проблемы производства и потребления пищевых продуктов : учеб. пособие / И. С. Витол. – М. : МГУПП, 2000. – 93 с.

Коммерческое товароведение и экспертиза / под ред. Г. А. Васильева и Н. А. Нагапетьянца. – М. : ЮНИТИ, 1997. – 135 с.

Нормы товарных потерь. Методика расчета и отражения в учете : справочное издание. – Минск, 1997. – 179 с.

Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров / Т. Г. Родина. – М. : Академия, 2004.

Сергейчик, С. А. Физиологическая роль химических элементов продуктов питания : учеб.-метод. пособие / С. А. Сергейчик. – Минск : БГЭУ, 2008. – 193 с.

Трыкова, Т. А. Товароведение упаковочных материалов и тары : учеб. пособие / Т. А. Трыкова. – М. : Дашков и К°, 2009. – 212 с.

Фурс, И. Н. Конкурентоспособность продовольственных товаров / И. Н. Фурс. – Минск : ИВЦ Минфина, 2004. – 346 с.

Химический состав пищевых продуктов / И. М. Скурихин [и др.] ; под ред. И. М. Скурихина. – М. : Агропромиздат, 1987. – 358 с.

Чернов, М. Е. Упаковка сыпучих товаров : учеб. пособие / М. Е. Чернов. – М. : Дело, 2000. – 163 с.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
Раздел I. Товароведение как наука о товаре. Классификация и кодирование продовольственных товаров	4
Раздел II. Химический состав. Рациональное питание и потреби- тельские достоинства продовольственных товаров	14
Раздел III. Физические свойства пищевых продуктов	28
Раздел IV. Качество товаров	35
Раздел V. Методы исследования и контроля качества продоволь- ственных товаров	44
Раздел VI. Сохранение качества продовольственных товаров.....	54
Раздел VII. Потери продовольственных товаров.....	68
Раздел VIII. Консервирование пищевых продуктов	76
Раздел IX. Информационное обеспечение товара	87
Ответы на вопросы тестов	96
Список рекомендуемой литературы	97

Учебное издание

**ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
(В ОТРАСЛИ)**

**Пособие
по подготовке к тестированию
для реализации содержания образовательных программ
высшего образования I ступени**

Автор-составитель
Суконкина Елена Борисовна

Редактор Ю. Г. Старовойтова
Компьютерная верстка И. П. Минина

Подписано в печать 22.12.15. Формат $60 \times 84 \frac{1}{16}$.
Бумага типографская № 1. Гарнитура Таймс. Ризография.
Усл. печ. л. 5,81. Уч.-изд. л. 5,80. Тираж 50 экз.
Заказ №

Издатель и полиграфическое исполнение:
учреждение образования «Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации».
Свидетельство о государственной регистрации издателя,
изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/138 от 08.01.2014.
Просп. Октября, 50, 246029, Гомель.
<http://www.i-bteu.by>

**БЕЛКООПСОЮЗ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

Кафедра товароведения

**ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
(В ОТРАСЛИ)**

**Пособие
по подготовке к тестированию
для реализации содержания образовательных программ
высшего образования I ступени**

Гомель 2015